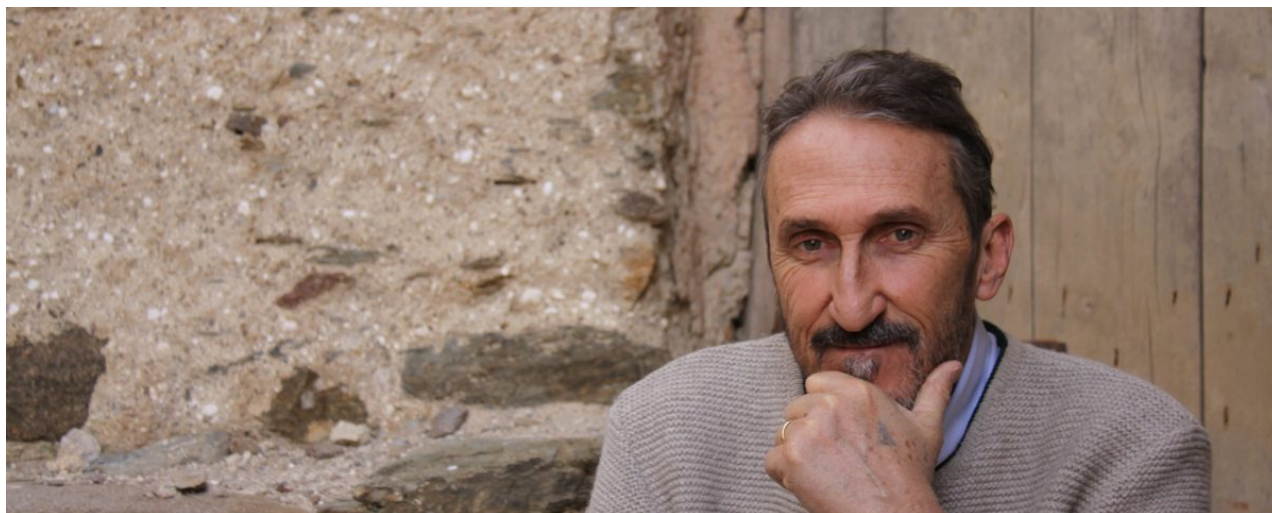


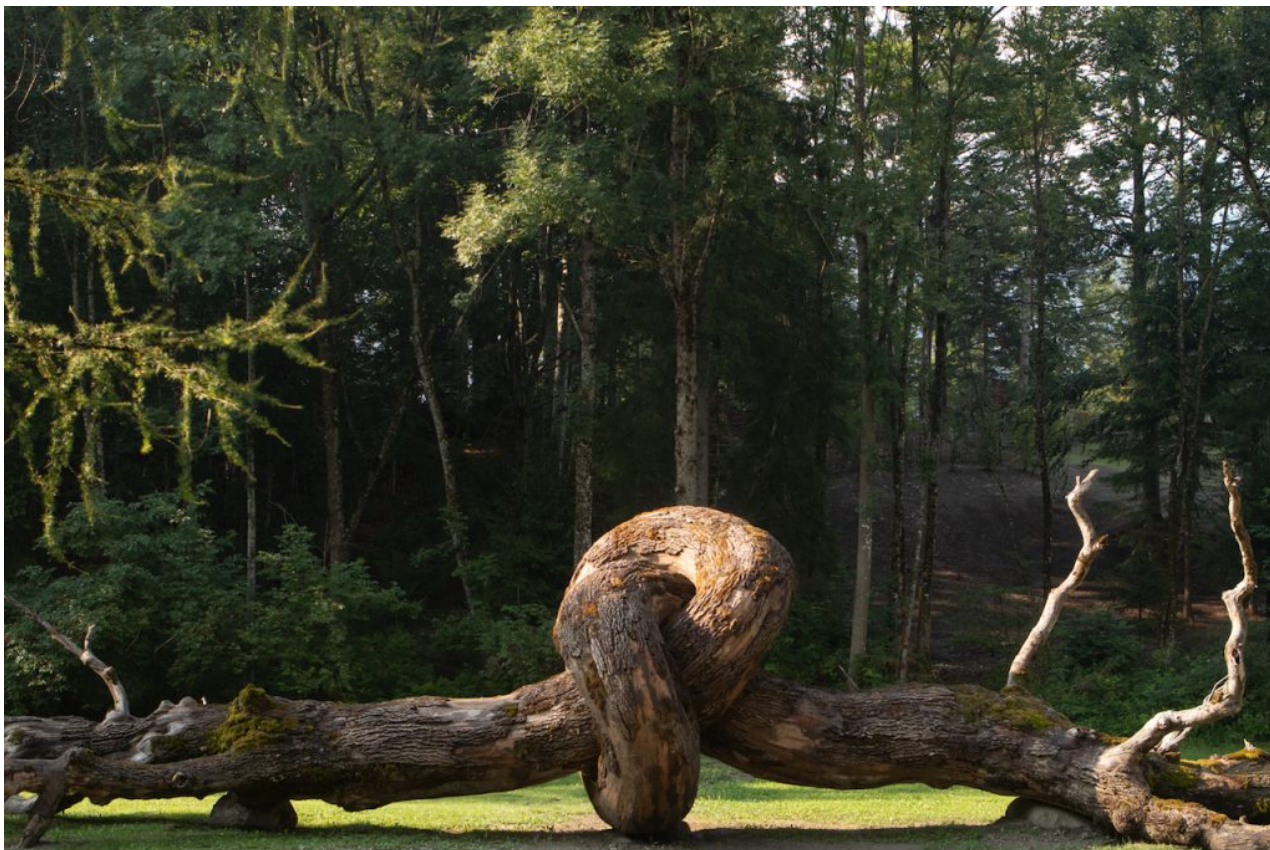
OSPITALIA ACADEMY: L'Alta Formazione per lo stile italiano dell'ospitalità

& salaecucina.it/news/ospitalia-academy-lalta-formazione-per-lo-stile-italiano-dellospitalita/

7 Ottobre 2020



Quando un **progetto** è **straordinario** si fa riconoscere subito. **Sono le persone, sempre le persone**, che ne sono artefici **la vera sentinella del suo valore**. Ed è quel loro voler mettere a disposizione non formalmente ma concretamente il proprio tempo e le proprie competenze per far sì che qualcun altro possa crescere meglio, vale a dire quel volere il bene degli altri – accezione antropologica del termine ospitalità – che non a caso si pone al centro del progetto culturale OSPITALIA e del modello di Alta Formazione che da essa si è gemmato, OSPITALIA ACADEMY.



Arte Sella – Henrique Oliveira- Radice Comune – Ph Giacomo Bianchi

Per una cultura dell'ospitalità

Le radici, bisogna partire sempre dalle radici. Per poter comprendere l'entità di **un percorso molto strutturato**, peraltro partito non più di tre anni fa e che non abbiamo esitato ad abbracciare divenendone partner, è necessario che ricordiamo le origini che hanno consentito – azione fondamentale – di **predisporre un certo terreno culturale. Tutto nasce in Trentino ,in Valsugana precisamente**, che è terra di ospitalità per eccellenza, dove **Federico Samaden**, illuminato dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero Trentino di Levico Terme, fondatore della comunità di San Patrignano in Trentino ed esperto di politiche giovanili, decide insieme a **Stefano Ravelli**, (CEO dell'Azienda per il Turismo Valsugana – Lagorai, Terme, Laghi), e **Giovanni Rovelli**, (direttore dell'agenzia Activart), di dar vita a un progetto culturale che mira ad aggregare intorno al **brand Ospitalia** tutti coloro che hanno **a cuore il valore dell'ospitalità, per ridare forza a questo che è un vero e proprio patrimonio italiano**, in grado di diventare importante motore di sviluppo del nostro Paese.

Tre sono gli strumenti attraverso cui **Ospitalia** cerca di perseguire questo obiettivo: **una continua promozione di workshop** in tutta Italia, facendo incontrare le persone che a vario titolo si interessano a questo tema, perché si ragioni in maniera più ampia sulla parola ospitalità e si impari di nuovo a trattarla con la forza, la dignità e l'importanza che ha.

Accanto a questo, che è il cuore di Ospitalia, c'è una **sezione dedicata alle imprese** per far sì riacquistino la consapevolezza del valore dell'ospitalità a 360° come attori non solo ricettivi ma propulsivi di questo rinascimento e allo stesso tempo l'impegno a

creare posti di lavoro, perché solo così l'ospitalità diventa un fattore economico, rigenerando strutture dismesse e patrimoni immobiliari a rischio attraverso il lavoro dei giovani. A tal proposito **Blooming è la prima impresa che si è generata da Ospitalia, con l'obiettivo di rinforzare le competenze dei ragazzi che hanno studiato in questo campo**, con un'azione di tutorship (Blooming di fatto è incubatore di capitale umano potenziato nelle competenze, uno dei punti di forza di Ospitalia per entrare nel mercato).

La terza importantissima sezione ha preso le mosse dal quesito su quale potesse essere il tipo di formazione del capitale umano più efficace rispetto agli obiettivi di Ospitalia. Dopo un'opportuna riflessione e un confronto con gli altri modelli formativi in essere in Italia, la scelta è caduta sul **perfezionare un modello formativo efficace post diploma**. Ne è convinto Federico Samaden che afferma: "è solo dai 18 anni in poi che si creano le vere competenze, prima non si è ricettivi rispetto agli aspetti professionali".



Gabriele Panni, uno dei ragazzi che si sono formati a Roncegno Terme

Come nasce il modello trentino di Alta Formazione dell'ospitalità
L'Alta Formazione professionale plana in Trentino nel 2006, ispirandosi ai modelli formativi del Nord Europa, molto orientati a una formazione tecnica già dalle superiori e, a seguire, anche nel percorso universitario. Questa esperienza **testata in anticipo rispetto al resto d'Italia** (dove l'AFP – denominata ITS – si attiverà nel

2010) rappresenta certamente un vantaggio nella storia dell'Alta Formazione trentina. Il fatto di avere in gestione un corso di Alta Formazione sull'Hospitality nel proprio Istituto alberghiero consente a Federico Samaden di testarlo e dedicare parte del suo tempo a migliorarlo, finché nel **2012**, avendo portato a Roncegno Terme modelli innovativi, come il **ristorante didattico**, nella didattica di base, non ha collocato qui anche la **sede dell'Alta Formazione, posizionandola in un piccolo hotel (Villa Waiz)**. Nasce così l'**Hotel and Tourism Campus**, che diviene **luogo di approfondimento diffuso**, in cui i ragazzi possono crescere misurandosi con strumenti operativi molto veri (**ristorante didattico e hotel didattico**) e confrontarsi con altri studenti che arrivano dall'Italia e dall'estero per periodi di studio. Nel **2016** la decisione di **coinvolgere le migliori scuole e università svizzere** (SSST di Bellinzona e Swisse Education Group di Montreaux) per una valutazione del modello formativo trentino e il risultato inaspettato e straordinario del **riconoscimento di pari dignità** dello stesso rispetto al proprio. Vale a dire che, da quel momento, chi frequenterà il biennio a Roncegno Terme potrà accedere direttamente al terzo anno delle università di Swisse Education Group di Montreaux. Nel **2017** viene costruito con le Casse Rurali trentine un sistema finanziario che, attraverso il **prestito d'onore**, premi tutti gli studenti che intendano terminare il loro percorso in Svizzera, rendendogli accessibile un impegno economico oneroso.



Il lanificio Zegna ospita l'installazione artistica di Daniel Buren "Le banderuole colorate"

L'incontro tra Federico Samaden e Anna Zegna

Nella costruzione di questo percorso in cui Samaden ha confluato le migliori intuizioni di ben dieci anni di attività educante la conoscenza – a un certo punto – di **Anna Zegna**, depositaria insieme alla famiglia dello stile, della grande qualità e tradizione

italiana, ha segnato **un altro importante scatto di crescita per il progetto**. Lo ripercorriamo attraverso **le parole dell'imprenditrice**: "Ho avuto la fortuna di conoscere **Federico Samaden** mentre era in procinto di dar vita al progetto Ospitalia. Ricordo che aveva già tutto chiaro. Poco dopo mi ha invitato al primo Forum di presentazione Ospitalia a Levico Terme, perché parlassi **dell'Oasi Zegna** (un'oasi concepita dal nonno Ermenegildo sul monte sopra Trivero per far vivere ai dipendenti la montagna e di cui oggi si prende cura la famiglia con lo stesso spirito), colpito da come la nostra famiglia e la nostra impresa gestiscono non solo il territorio ma anche il suo aspetto sociale. Da lì abbiamo fatto un po' di strada, finché non è nata **Biellezza**, una **fondazione voluta in primis da un gruppo ristretto di imprenditori: la famiglia Zegna, la famiglia Sella, la Fondazione Cassa di Risparmio e Michelangelo Pistoletto** che si sono uniti all'interno di un'unica visione di **rilancio del biellese** per dare al nostro territorio **una nuova apertura verso il turismo**. Il biellese, fortemente connotato dal tessile, ha avuto nel tempo, e in questo periodo di più, delle criticità. È nostra intenzione **offrire a tanti giovani, e non solo, opportunità per non lasciare il proprio territorio** ma al contrario portare quel meraviglioso "bouquet di fiori" che io chiamo genius loci (una natura stupenda, il cibo, l'innovazione, l'arte) ad essere anche un territorio ospitale, tenendo presente che la nostra vocazione non nasce dal turismo ma dall'industria tessile, che si è sempre contraddistinta nel mondo per un primato di eccellenze qualità e grande tradizione legata principalmente a materie nobili. **Il senso dell'ospitalità in realtà ce l'abbiamo nel DNA ma si è un po' perso perché è svanita la parte educativa della nostra comunità (e non parlo solo del biellese)**, che ha perso il senso di cosa vuol dire educare, che è molto diverso dall'insegnare, perché io ti posso insegnare un mestiere ma non ti ho educato alla vita, al prendersi cura, ad avere rispetto dell'altro....

Dove andare a cogliere il meglio dell'ospitalità in Italia? La scelta è caduta sulla scuola di Alta Formazione trentina. Federico, dal canto suo, non solo ha aderito a **Biellezza** ma ha capito che, portando il suo progetto in un contesto come questo, il modello formativo trentino si sarebbe **arricchito di quell'aspetto di stile** che non si limita al 'come mi presento (modo di vestire, un certo gusto, raffinatezza di colori) quando accolgo?' che, se non ha dietro quei valori, **quell'humanitas che fanno di un territorio o di una persona i tratti distintivi** è come una campana che suona a vuoto."

Ma c'è di più, dal comparto tessile biellese, che conta un **brand come Zegna**, diventato una delle bandiere del made in Italy per la lungimiranza, la qualità, l'eccellenza, il modello trentino non avrebbe potuto che mutuare **il meglio dello stile italiano**.

"E così – ricorda Samaden con grande orgoglio – **lo stile italiano** (dietro cui sta il grande tema della bellezza e manutenzione della bellezza che già nei primi anni di alberghiero viene infusa nei ragazzi con l'insegnamento dell'economia domestica!) **si è fuso con il management dell'ospitalità** determinando un elevato profilo professionale in uscita, **necessario non solo al mondo dell'ospitalità** (turismo, ristorazione, ospitalità alberghiera) **ma a tutta l'Italia per affrontare una**

ripartenza così difficile. Questo è il nuovo capitale umano che dobbiamo crescere: **manager che abbiano una grande competenza tecnica unita a una grande sensibilità umanistica**". Nasce così il brand **Ospitalia Academy**.



Le banderuole colorate di Daniel Buren

Ospitalia Academy

Fra i punti forti già annoverati, Ospitalia Academy contempla anche la creazione, nei luoghi dove via via partiranno i corsi, di piccoli **alberghi didattici**, collegandosi a Blooming, la cui funzione è recuperare strutture dismesse e creare posti di lavoro. Gli alberghi sono infatti **gestiti da ragazzi usciti dalla scuola** – con un monitoraggio adulto – che imparano facendo e intanto guadagnano uno stipendio. Queste strutture **si prestano anche come laboratori in assetto lavorativo** (alberghi scuola) per gli **studenti dell’Alta Formazione**, coinvolti nel partecipare alla gestione. **Ospitalia Academy** ha un suo **comitato scientifico**, di cui **Federico Samaden è presidente**, che conta figure del calibro di **Michil Costa, patron dell’Hotel Perla a Corvara e dell’Hotel Posta Marcucci a Bagno Vignoni**, che sull’ospitalità ha le idee molto chiare:

“Non l’abbiamo certo inventata noi albergatori l’ospitalità! Gli antichi greci, ancor prima di chiedere al foresto da dove venisse e come si chiamasse, offrivano spontanea ospitalità. E l’ospite era chi riceveva ma anche chi dava. Il territorio, che è fatto di comunità, e il termine comunità racchiude in sé un’accezione delicata e intima, è necessariamente il luogo d’incontro in cui coltivare la cultura dell’ospitalità. Ma non possiamo fermarci qui. Dobbiamo andare oltre. Un imprenditore prima ancora di essere personaggio deve rivelarsi persona, e per poterci chiamare comunità dobbiamo necessariamente essere accoglienti. Accoglienti verso il fornitore e accoglienti verso coloro ai quali i greci non negavano mai cibo e riparo: erano coloro che arrivavano da lontano. E per noi vale la stessa cosa. Chi arriva da noi ha un desiderio: trascorrere tempo prezioso. Poco importa se arriva su un jet privato o su un barcone”

All’interno di una visione globale dell’ospitalità non può mancare anche una grandissima attenzione allo sviluppo delle **tecnologie dell’hospytality** per cui, sempre fra i membri del comitato, troviamo **Giancarlo Carniani, general manager di Florence Hotels e fondatore Bto e Hicon**, quest’ultimo partner di Ospitalia.

“**Le tecnologie – ci spiega – avranno un ruolo ancora più importante dopo il Covid**. Il mondo è cambiato anche da quel punto di vista: le tecnologie touch sono state sostituite da quelle wireless. In questo senso ci sarà un’accelerazione tecnologica in funzione di una sorta di riadeguamento. Mi sono posto il problema di **informare albergatori, studenti e chi gravita in questo campo** delle nuove tecnologie, per questo ho dato vita a diversi eventi: **HICON** (l’appuntamento è a Firenze il 3 dicembre prossimo) e, prima, **BTO**, che abbiano questa funzione. Anche il venire a conoscenza delle professioni più tecnologiche aiuta a capire la complessità di una struttura ricettiva e quanta tecnologia contempra. Questo mestiere non è solo tecnica pratica”. La stessa **Anna Zegna è membro del comitato scientifico**. E l’intero universo delle imprese che rappresentano l’alta industria culturale e creativa italiana -vale a dire **Altgamma** – è partner di Ospitalia Academy.

Il via a un network nazionale

Si fa strada la decisione di portare l’Alta Formazione dello stile italiano nell’ospitalità fuori dai confini trentini cioè di **creare un network nazionale**, che trova il suo punto di **partenza a Biella**, cuore del tessuto industriale italiano e sede di un campus universitario – **Città Studi**, uno dei poli di cultura industriale più importanti d’Italia –

che, come bene esprime il suo **presidente Pier Ettore Pellerey** “ha per missione il promuovere lo sviluppo sociale ed economico del territorio, in collaborazione con i principali attori istituzionali e imprenditori”.

“La vocazione al tessile di livello che da 150 anni connota questa città – prosegue **Pellerey** – trova la sua gente avvezza a parlare di stile e bellezza per cui è stato naturale aprirsi a questo progetto, fondato su questi stessi principi”.

Resta poi il fatto che **ogni territorio, all’interno del suo piano educativo**, oltre al cappello comune, **avrà la sua specificità**, perché è **l’anima di ciascun luogo che va interpretata**.

E infatti il Campus ha in cantiere quattro corsi: il **corso biennale Hospitality Management che partirà a gennaio**, un paio di corsi annuali per giovani in cerca di lavoro -finanziati dalla Regione Piemonte – su cui sono stati innestati i principi di Ospitalia, che partirà a inizio ottobre, e un pacchetto di corsi rivolti a chi già lavora nel turismo ma intende riqualificarsi. Tutto questo nella convinzione che la **formazione sia indispensabile per far crescere il territorio**. Statene certi che seguiremo da vicino tanto questa partenza quanto l’avanzata di Ospitalia Academy. **Come fare a capire se diventare dilatatori di questo progetto, accogliendo Ospitalia Academy all’interno del proprio territorio?** È sempre questione di affinità elettive: quando qualcosa fa per noi scocca una sorta di scintilla interiore.



Arte Sella – Installazione artistica di Lee jaheyo – Ph. Giacomo Bianchi

La Fondazione Ospitalia

A tre anni dalla nascita del progetto, **Ospitalia si accinge a diventare una Fondazione**, con la mission di rimettere al centro del dibattito pubblico il valore dello stile italiano dell'ospitalità quale motore di sviluppo del nostro Paese. La Fondazione sarà un contenitore che intende collegare, valorizzare e unire le migliori esperienze italiane avendo a cuore la crescita ospitale dei territori e dei giovani che vi abitano.

Non c'è ospitalità senza cura della bellezza. Ospitalia avrà massima attenzione per questi due aspetti che rappresentano una parte fondativa della cultura del nostro Paese. Concetti, questi, che troviamo nelle pieghe della nostra storia ma che esprimono anche una forza programmatica che guarda al futuro dei giovani, al loro inserimento nel mondo del lavoro, alla crescita professionale ed etica delle nuove generazioni.

Ospitalia sarà, quindi, anche un incubatore di idee, di start up e di innovazione formativa che punterà a favorire la nascita di opportunità lavorative, esplorando nuovi modelli di impresa, innovazione e sostenibilità.

Il progetto Fondazione Ospitalia ha bisogno di essere sostenuto da tutti coloro che credono nel grande valore generativo dell'ospitalità.

Per informazioni rivolgersi a: info@ospitalia.org oppure a Lucio Muraro 335 1931568

Simona Vitali